

Mediteranska pogaca



Sastojci

Potrebno je:

- Delimano tepsija iz Delimano Ceramica Prima Seta
- 1 svež kvasac
- 250 ml tople vode
- 1 kašicica šecera
- 400 g brašna
- 1 kašicica soli
- 1/4 kašicice umbira
- 5 kašika maslinovog ulja
- 1 kašika krupne morske soli
- 4 komada sušenog paradajza
- 1 grancica svežeg ruzmarina
- sveži origano
- par crnih i zelenih maslina

Priprema

Kvasac pomešajte sa vodom, šecerom i ostavite da se na toplom mestu diže oko 10 minuta. Brašnu dodajte so, umbir, 2 kašike maslinovog ulja, dignuti kvasac, na kockice iseckan sušeni paradajz i zamesite glatko testo.

Testo ostavite da "odmori" na toplom mestu dok mu se volumen ne udvostruci. Zatim ga premesite, razvaljajte i stavite u nauljen, okrugli kalup precnika cca 30 cm. Ostavite ga da odstoji još 15-ak minuta na toplom mestu, premažite ga preostalim uljem i prstima napravite mala udubljenja u testu, na nekoliko mesta, u koja možete staviti i masline.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200°C oko 20 minuta.

Pospite pogacu krupnom solju i zacinskim biljem i pecite još 5 minuta.

Savet: Savršeno ide uz umak od paradajza.